**МУ «Центр социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов» Егорлыкского района**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**  **Председатель комиссии по охране труда и технике безопасности**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. П. Симко**  **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.** | **УТВЕРЖДЕНО**  **Директор**  **МУ «Центр социального обслуживания граждан пожилого возраста и инвалидов»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А. Н. Ефимова**  **«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.** |

**Инструкция № 25**

**по охране труда для**

**повара**

1. **ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ**
   1. К работе в качестве повара допускается персонал, имеющие специальное образование, прошедшие медицинское освидетельствование, вводные и первичный (на рабочем месте) инструктажи по безопасности труда, по технике безопасности а также изучивших настоящую инструкцию и закреплённое за ним оборудование.
   2. Соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия. Курить в специально отведённых местах. Работать в состоянии алкогольного опьянения запрещено
   3. При работе могут возникнуть следующие опасные производственные факторы, которые воздействуют на работающего. Не закрытые ограждениями вращающиеся части оборудования, отсутствие защитного заземления на оборудовании, которые могут оказаться под напряжением, вследствие нарушения изоляции. Недостаточная освещённость рабочего места, скользкие и не ровные полы, горячая вода, пар и др.
   4. Запрещается работать на неисправном оборудовании, пользоваться неисправными инструментами. Обо всех неисправностях сообщать руководству.
   5. Работать только в положенной по нормам сан. спец. одежде, обуви, которая должна всегда быть чистой и в исправном состоянии.
   6. Соблюдать правила пожарной электробезопасности. Нельзя касаться находящихся в движении частей механизмов. Прикасаться к токоведущим частям, электрическим проводам (даже изолированным), кабелям, клеймам, патронам освещения. Наступать на лежащий, на полу переносные электропровода, так как при плохой их изоляции может произойти травма электрическим током. Не хранить на рабочем месте горюче-смазочные и лакокрасочные материалы. Знать место расположения средств пожаротушения и уметь пользоваться ими. Не разрешается использовать средства пожаротушения для других целей. При возникновении пожара немедленно поставить в известность администрацию и принять меры к тушению пожара. В случае необходимости вызвать пожарную команду по телефону -01-.
   7. В случае получения травмы сообщить заведующей и обратиться в здравпункт.
   8. Уметь оказывать первую доврачебную помощь пострадавшим, используя медицинскую аптечку и подручные средства.
   9. Соблюдать средства личной гигиены: содержать в порядке и чистоте рабочее место и оборудование, мыть руки с мылом перед началом работы и по окончанию, следить за чистотой кожного покрова лица и рук, при порезах, царапинах пользоваться антисептическими растворами (йод, зелёнка), наложить бинтовую повязку (или лейкопластырь).
   10. Лица, нарушившие требования настоящей инструкции несёт ответственность в порядке, установленном законодательством.
2. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ**
   1. Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

-перед включением электроплиты наличие поддона под блоком конфорок и подового листа в камере жарочного шкафа, состояние жарочной поверхности.

-убедиться, что переключатель конфорок и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;

-исправность другого применяемого оборудования;

-сроки прохождения манометров в лаборатории Госстандарта (один раз в 12 месяцев), предохранительных клапанов;

-работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования.

* 1. Правильно надеть спецодежду, волосы убрать под колпак, рукава одежды подвернуть до локтя или застегнуть у кисти рук. Не закалывать спецодежду иголками, не держи в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся предметы.
  2. Приведи в порядок рабочее место, не загромождай проходы.
  3. Осмотри инвентарь, убедись в его исправности, требуй от администрации изъятия и замены непригодного инвентаря, посуды.
  4. При обнаружении каких-либо неполадок или неисправностей в оборудовании, немедленно заявить заведующей и до их устранения к работе не приступать.
  5. Не проводи самостоятельно ремонт оборудования.

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ**
   1. Для предотвращения попадания в воздух производственных помещений вредных веществ следует:

-соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

-операции по просеиванию муки, крахмала производить на специально оборудованных рабочих местах.

3.2. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения повар обязан:

-максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

-не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

* 1. Не работай на машинах и аппаратах, устройство которых не знаешь и работа на которых тебе не поручена.
  2. Работай на мясорубке только со специальным приспособлением или кольцом у загрузочной воронки.
  3. Для проталкивания мяса в машину, пользуйся деревянным пестиком. Не проталкивай мясо руками.
  4. При использовании универсального привода насадку и крепления их производи при включении мотора.
  5. При работе на шинкованных машинах не проталкивай овощи руками на ходу.
  6. При работе на овощно-мясных и протирочных машинах пользуйся предохранительной крышкой.
  7. Разделку замороженного мяса производи после его оттаивания.
  8. Для опалки дичи, птицы, пользуйся паяльными лампами.
  9. Работая ножом, держи правильно руки и нож. Будь осторожен, ножи храни в специальных чехлах.
  10. Выемку рыбы из ванн производи роволочными черпаками.
  11. Посуду с жидкостью по плите передвигай осторожно.
  12. Следи за тем, чтобы поставленные жиры для разогрева не вспыхнули.
  13. При поджарке котлет, пирожков, клади их с наклоном от себя.
  14. Клади в кипящий жир картофель, другие овощи, не допуская попадания воды.
  15. Крышки варочных котлов открывай от себя осторожно.
  16. При переноске горячей пищи ставь на устойчивые подставки.
  17. Не берись голыми руками за горячую посуду, пользуйся для этого полотенцем.
  18. Срочно убирай пролитый жир, уроненные продукты.
  19. Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением от себя, передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рывков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением на себя.
  20. НЕ пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.
  21. Перед переноской наплитного котла с горячей пищей предварительно убедитесь в отсутствии посторонних предметов и скользких полов на всем пути передвижения.
  22. Разделочные доски располагай на ровную поверхность.
  23. Консервные банки открывай специальным ключом.
  24. Для вскрытия тары пользуйся гвоздодером.
  25. Не выходи на улицу потным.
  26. При переводе на другую работу, требуй от администрации дополнительного инструктажа.
  27. На предприятиях общественного питания запрещается:

-при изготовлении блюд носить ювелирные украшения;

-курить на рабочем месте;

1. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ**
   1. При обнаружении дефектов оборудования, представляющих опасность для жизни персонала и целостности оборудования, немедленно прекрати работу, повозможности отключи электрооборудование от электросети, прими меры по ликвидации аварии.
   2. При появлении запаха газа в помещении немедленно прекратить пользование газоиспользующими установками, перекрыть краны к установке и на установках, вызвать работников газовой службы.
   3. При возникновении пожара немедленно вызови пожарную охрану, удали в безопасное место людей, поставь в известность заведующего столовой и организуй тушение огня подручными средствами.
   4. Окажи первую помощь пострадавшим при травмировании, внезапном заболевании.
   5. О несчастном случае доложи заведующему столовой.
2. **ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ**
   1. Надежно обесточьте оборудование.
   2. Произвести разработку, очистку, мойку оборудования.
   3. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
   4. Убрать инвентарь на специально отведенное место.
   5. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления
   6. Снять спецодежду, принять душ.

Инструкцию разработал: \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /зав. СРО № 1 Романова А. В./

С инструкцией ознакомлен, один экземпляр получил на руки и обязуюсь хранить на рабочем месте.  
  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись) (Ф.И.О.) «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись) (Ф.И.О.) «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ года